

Standar Nasional Indonesia

Ternak babi siap potong



K:

a.

b.

5.4. Penandasan.

Semua ternak babi siap potong untuk ekspor harus diberi tanda tulisan : 5.4.1. Kode Pemilikan

5.4.2. Berat Hidup (Kg)

5.4.3. Grade

5.5. Pengemasan

Pengiriman ternak babi siap motong untuk ekspor harus dengan peti kemas standar.

6. PENGAMBILAN CONTOH

6.1. Semua ternak babi siap potong untuk ekspor ditimbang berat hidupnya dan diukur tebal lemak punggungnya. Kemudian dapat diperinci jumlah ternak babi (ekspor atau Kg) untuk masing-masing kelas. Rincian tersebut dapat mengikuti contoh pengisian daftar sebagai berikut.

RINCIAN MUTU, BERMY HIDUP DAN JUMLAH TERNAK

	MUTU PRODUK AKHIR		JUMLAH		KETERANGAN
GRADE		Presentase Daging (%)	1980 108000 F <u>T</u>	Ternak Babi (Ekor)	
A	3.50	53.00			
В	3.50-5.00	47.00-53.00			• • • • • • • • •
С	5.00	47.00			
	<u>-</u>		57 2 0075 <u>50</u> 0	CT 25 10 10 TO TOTAL	<u> </u>

6.2. Metode Analisis

6.2.1. Pengukuran tebal lemak punggung (TIP), dideteksi dengan Alat Ultrasonic Technique pada 3 (tiga) lokasi, kemudian nilainya dirata-ratakan, sehingga menjadi Tebal Lemak Punggung lokasi.

6.2.2. Lokasi pengukuran berdasarkan cara analisis metode No...

....../MP/SPI/NAK/ mengikuti garis punggung pertama sebelah kiri atau kanan selebar 5 Cm diatas tulang rusuk terakhir dan ketiga diatas tulang paha.

6.3. Cara Analisa

Karakteristik

Metode Nomor

a. Tebal Lemak Punggung (TLP) Cm/Mp/SPI/NAK b. Persentase Daging (%)/MP/SPI/NAK

II. STANDAR RUMPUT LAUT KERING SPI- KAN/02/22/1987. 4466552278 / 29 DEC 1987

1. Pendahuluan.

Standar rumput laut kering disusun mengingat bahwa produk ini merupakan salah satu komoditi ekspor perikanan Indonesia dan potensi bahan bakunya cukup tersedia di Indonesia.

Di dalam pengolahan rumput laut kering masih banyak menggunakan cara dan peralatan yang sederhana dan tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan hygiene.

2. Ruang Lingkup.

Standar ini meliputi persyaratan bahan yang mencakup: bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan; persyaratan teknis, sanitasi dan hygiene yang mencakup: cara penanganan, cara pengolahan, cara pengemasan, cara pemberian label dan merk serta cara penyimpanan, per syaratan dan analisa yang mencakup: mutu produk akhir, cara pengam bilan contoh dan analisis.

3. Diskripsi.

Rumput laut kering adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rumput laut jenis <u>Eucheuma Cottonii</u> dan Eucheuma <u>Spino</u> - <u>sum</u> yang telah mengalami perlakuan sebagai berikut:



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN

Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail: bsn@bsn.go.id